



Slivníčan



December 2013

obecný informačný spravodaj

Obecný úrad Slivník, tel.: 056/679 13 09, fax: 056/668 72 80, mobil: 0911 262 987, 0915 856 734,
slivnik@slivnik.sk, kralovsky@slivnik.sk, www.slivnik.sk



*A zas nám nadišli tie radostné sviatky, ktoré nám tak sladia ten náš život krátky.
V ďalekej krajine, tam, kde rastú palmy, tam, kde prorok Dávid skladal svoje žalmy, tam,
medzi troma čiastky zeme, narodil sa Kristus Pán v mestečku Betleheme.*

*A na tieto sviatky i my sa radujeme, z úprimného srdca toto Vám vinšujeme:
Aby bol Kristus Pán Vaším Tešiteľom, Vaším dobrým Radcom a dobrým Priateľom.*

Na Vianoce ako treba, nech nájdete poklad z neba.

Pokoj, lásku v hojnosti, dni prežite v radosti.

Zdravie, šťastie ešte k tomu, nech prídu aj do Vášho domu.

Na Nový rok správny krok a úsmev po celý rok,

Z celého srdca len to najkrajšie Vám praje

Vladimír Kráľovský, starosta obce a poslanci Obecného zastupiteľstva

Vianočný príhovor starostu obce

V rýchlom behu dní nášho uponáhľaného sveta prišiel čas Vianoc. Čas sviatočný, čas výnimočný, čas priam zázračný. Vošiel do našich príbytkov so všetkým, s čím si spájame najkrajšie sviatky roka.

Vážení spoluobčania,

opäť je tu ten čarovný čas Vianoc, keď sa stretávajú rodiny, príbuzní a priatelia. Čas, keď si sadáme k spoločnému stolu, aby sme si popriali vzájomnú úctu a lásku. Čas, kedy sa snažíme aspoň na chvíľu zastaviť a zaspomínať si na chvíle prežité v tomto roku.

Spomíname si aj na svojich blízkych, ktorí sú ďaleko. Spomíname si na svojich blízkych, ktorí už, bohužiaľ, nie sú medzi nami, ale stále žijú v našich srdciach a spomienkach.

Tento čas je však aj časom bilancovania. Pri tejto

príležitosti vám chcem, vážení spoluobčania, poďakovať za vašu prácu v tomto roku. Za prácu vykonanú vo vašich domácnostiach, na vašich pracoviskách, ako aj za prácu v prospech našej obce.

Želám vám, milí spoluobčania, radostné a pokojné prežitie vianočných sviatkov, aby sa vám splnili vaše sny, prania a predsavzatia.

Naším deťom želim bohatého Ježiška. Aby pod vianočným stromčekom našli ten najkrajší darček, ktorý si vysnívali.

Zvlášť chcem pozdraviť našich chorých spoluobčanov a popriať im skoré uzdravenie a veľa psychických a fyzických síl. Šťastné, veselé a požehnané vianočné sviatky praje

Vladimír Kráľovský,
starosta obce

Príhovory duchovných otcov

Aj ja ako vykúpený hriešnik očakávam Boha v osobe Ježiša Krista. Aj moje ústa, a predovšetkým srdce, majú byť naplnené radosťou a šťastím z príchodu Boha do dejín tohto sveta, do životov ľudí, do môjho života. Dnes chcem aj ja spievať Bohu na slávu, že prišiel ak kvôli mne.

Žíme tak, aby sme nepremárnili čas Vianoc a neuvedomili si v sebe Boží život, aby sa Boh narodil v mojom srdci, v

mojom živote. Urobím všetko preto, aby Kristus tak, ako navštívil tento svet, navštívil aj mňa.

Krásne prežitie vianočných sviatkov a do Nového roka veľa šťastia, lásky a porozumenia Vám želajú

ThLic. Stanislav Ščerba
rímskokatolícky duchovný otec
a farská rada v Slivníku

Betlehem bol preplnený, lebo na zápis prišli mnohí. A keďže v hostinci už nebolo miesta, Jozef napochytro nachádza aspoňtrocha na oddych súčasne miesto, lebo Dieťa sa už hlási na svet. Bola to jaskyňa-maštal, kde pastieri na noc zaháňali svoje stáda v prípade nepriaznivého počasia. Tu sa narodil Boží Syn - Vykupiteľ ľudstva.

Prečo sa však Ježiš Kristus vlastne narodil?! A prečo takto? Zaiste si pamätáte na televízny seriál Nemocnica na okraji mesta. Hlavný hrdina seriálu, doktor Sova, sa rozhodol: „Zriekam sa. Už nebudem primárom.“ Jeho kolega, tiež lekár, ale namietal: „Ale prečo?“ „Mám rád svojho syna. Veľmi pije. Nevie, ako sa mu priblížiť. Azda sa mi to podarí pri práci. Pôjdem do jeho obvodu a budem s ním.“ Primár sa zrieka svojho vedúceho postavenia, a finančne výhodného pracovného miesta, a ide ako radový lekár na vidiecky obvod. Má iba jednu túžbu: „Azda syn pochopí, že ho mám rád a zanechá pijatiku.“

Prečo sa narodil Ježiš Kristus a prečo sa narodil takto? Veď Boh mohol dielo spásy vykonať aj ináč, veď je

Všemohúci. Ale on sa rozhodol pre takýto spôsob. Prečo? Aby ukázal, že človek so svojim údelom mu nie je ľahostajný a že sa od nás ľudí neodvracia s odporom. Preto zanechal navonok svoju Božiu prirodzenosť a stal sa podobný nám ľuďom. Narodením Ježiša Krista chce Boh povedať: „Azda pochopíš, človek, že ťa milujem. Že mi na tebe záleží. Tak veľmi, že chcem byť s tebou.“ Zaiste uznáme, že je to veľký dar.

Máme čas Vianoc. No nič ti nepomôže, ak sa Kristus nestane твоjím Pánom a Spasiteľom. Uvažuj sám, či sa v tomto stave, v ktorom žiješ, napriek tomu, že si bol na spovedi, môžeš páčiť Bohu? Nepáčiš sa sám sebe a myslíš si, že sa Bohu budeš páčiť?

Až veľmi sa staráme o svoju ľudskosť – človečenskú – moja ľudskosť skončí mojou smrťou. To by bolo málo.

Počas týchto sviatkov - trávmе čas s Bohom. Vyplatí sa to!

Mgr. Štefan Kerul'-Kmec
gréckokatolícky duchovný otec

Sobáše v roku 2013:

Jaroslav Fogaráš a Mgr. Jana Milánová – 03. 08. 2013

Jozef Kostan a Štefánia Krupská – 26. 10. 2013

SRDEČNE BLAHOŽELÁME

Deti, ktoré prišli na svet v roku 2013:

Martin Turčan, Ketelská 241/23 – 25. 02. 2013

Tamara Jeneiová, Vyšná 35/47 – 07. 05. 2013

Viktória Tačárová, Parádna 150/41 – 02. 06. 2013

Adam Tkáč, Hlavná 89/14 – 06. 06. 2013

Dominika Kandráčová, Ketelská 237/20 – 21. 06. 2013

Soňa Kandráčová, Ketelská 237/20 – 21. 06. 2013

Samuel Ferko, Kostolná 260/3 – 06. 10. 2013

VITAJTE MEDZI NAMI

Vianočné zvyky

Zachované vianočné zvyky

Pôst až po východ prvej hviezdy - má pripraviť človeka na veľkú oslavu narodenia Ježiša. Pripomína, že na svete sú aj chudobní a hladní, ktorým treba pomáhať. Prísny pôst podľa cirkvi znamená nejst' mäso, prípadne si odoprieť niečo obľúbené. Do sýta sa v ten deň možno najesť len raz.

Umývanie sa vo vode s peniazmi alebo jablkom - má priniesť bohatstvo, zdravie a lásku.

Šup so šupinou z kapra do peňaženky - aby ste po celý rok netrpeli núdzou.

Veľká bankovka pod obrusom - tiež má odplášiť od dverí chudobu.

Na štedrovečernom stole tanier a príbor navyše - symbol milosrdenstva, aby ste mohli pohostiť počestného.

Hádzanie orechov do kútov po večeri - najstarší člen rodiny hádza orechy do kútov v izbe, aby bolo po celý rok v dome hojnosti.

Medový krížik na čelo - robieva ho hlava rodiny alebo gazdina

OZNAM

Počas Vianočných sviatkov a na Nový rok budú sv. omše v rím. - katolíckom kostole vysielané v priamom prenose v obecnom satelite.

Občania, ktorí nás opustili v roku 2013:

Júlia Takáčová, Parádna 204/20 – 11. 01. 2013

Ing. Ján Gabona, Kalšanská 126/10 – 14. 04. 2013

Júlia Kandráčová, Hlavná 1/7 – 10. 06. 2013

Štefan Bačo, Vyšná 27/20 – 04. 09. 2013

Štefan Havrilčák, Parádna 182/68 – 05. 10. 2013

Mária Sokolová, Vyšná 16/2 – 02. 11. 2013

Radovan Tóth, Ketelská 234/17 – 09. 11. 2013

ČEŠT' ICH PAMIATKE!

ostatným v rodinnom kruhu, aby boli pokorní a dobrí ako med.

Čo znamená štedrovečerné menu

Bohatstvo - jedlá pripravené zo šošovice, hrachu, kapusty, maku

Ochrana pred chorobami - cesnak, orechy a petržlenová vňať

Obľúbenosť a lásku - med a červené jablko

Zjednotenie, spojenie - vianočné oblátky

Pokoru - ryba (pôstne jedlo)

Zaujímavosti z regiónov

Kysuce

Pred štedrou večerou sa zapália sviečky pre každého člena rodiny jedna. Komu horí najdlhšie, tomu je súdené najlepšie zdravie a najdlhší život.

Štrba

Pod každý tanier na stole sa dáva minca, aby bola rodina bohatá. Ešte pred oblátkou s medom a cesnakom, hlava rodiny „potrhá“ krajec chleba a rozdá ho ostatným, aby boli skromní a vedeli si vážiť chlieb.

Vianočné tradície a zvyky v krajinách Európskej únie

Vianoce patria k najkrajším sviatkom roka. Nie všade sa oslavujú rovnako. Každá krajina Európskej únie si zachováva vlastné tradície a zvyky. Nie všade rozdáva darčeky Ježiško, nie všade sa na Štedrý večer pripravuje kapustnica a kapor a pranie: „Veselé Vianoce!“ znie v každej z nich inak. Chcete poznať ako?

Cyprus

Vianočné sviatky sa na Cypre slávia od 24. decembra do Troch kráľov. V týchto dvanástich dňoch v roku prichádzajú akýsi zlí duchovia známi ako „**kalikantzari**“. Darčeky deťom na Cypre rozdáva až na Nový rok ráno **Ai - Vasilis**. Podľa legendy požehná koláč (Vasilopitu) s mincou uprostred a vypije pohár vína, ktorý gazdina položila pod stromček.

Keď ráno deti nájdú darčeky, každý z nich zje kus **Vasilopitu** – Ai - Vasilisovej torty. Kto vo svojom kúsku torty nájde mincu, bude mať po celý nový rok šťastie. Na štedrovečernom stole nesmie chýbať **bravčové pečené mäso**. Považujú ho za sväté a sviatočné jedlo.

„**Kala Chrostouyenna!**“ (po grécky)

„**Noeliniz Ve Yeni Yiliniz Kutlu Olsun!**“ (po turecky)

Estónsko

Pre Estóncov sú Vianoce zmesou tradičných, moderných, sekulárnych ale i náboženských tradícií. Sú oslavou narodenia Ježiška, ale aj oslavou zimného slnovratu, ktorý začína adventom. K zaujímavým tradíciám patrí napríklad vytváranie **vianočnej koruny**, ktorá pripomína kostolné lustre. Každý rok na Štedrý deň estónsky prezident vyhlási tzv. **Vianočný mier** a vyzve obyvateľov, aby hodovali. Vianočný mier sa vyhlasuje v Estónsku už 350 rokov ešte na základe nariadenia niekdajšej spoločnej švédskej kráľovnej Kristíny.

Na vianočnom stole Estóncov nesmie chýbať pečená hus alebo morka s jablkami. Ako dezert sa podávajú vianočné koláčiky posypané kakaom a škoricou – **Pipparkogid**. „**Roomsaid Joulu Puhi!**“

Lotyšsko

V časoch sovietskej okupácie bola oficiálna oslava Vianoc, podobne ako v ostatných bývalých sovietskych pobaltských republikách, zakázaná. Napriek tomu sa Vianoce v týchto krajinách oslavovali a tak sa našťastie zachovali aj dávne tradície. Najvýznamnejšou lotyšskou tradíciou je prezliekanie do masiek. Najčastejšie znázorňujú kone, medvede, vlky, vysoké ženy, malých

mužov a smrtky, ktoré majú požehnať ľuďom a odohnať zlých duchov. Darčeky pod vianočný stromček nosí na Štedrý večer Ježiško.

Na lotyšský vianočný stôl neodmysliteľne patrí **varená bravčová hlava s jačmeňom**. Ďalšími pochúťkami sú hrach, fazuľa a jačmenné klobásky.

„**Prieci'gus Ziemsve' tkus un Laimi'gu Jauno Gadu!**“

Malta

Kým na Vianoce zvyčajne strednú a severnú Európu pokrýva sneh, na Malte je príjemne teplo. Preto sem radi prídu vianocovať i turisti. Druhým dôvodom, ktorý ich sem okrem tepla priťahuje, sú tradičné oslavy Vianoc Maltanmi v tejto silne katolíckej krajine. V uliciach preto nechýbajú betlehemy, koledy. Úplne jedinečný zážitok prináša omša s vianočnými koledami, ktorá sa koná vo sviečkami osvetlenej katedrále St John's Co-Cathedral vo Valette.

Maltskú kuchyňu ovplyvnila koloniálna nadvláda Britov. Preto aj na ich vianočnom stole dominuje **pečený moriak a pudding**.

„**Il-Milied It-Tajieb!**“

Taliansko

V talianskych mestách nepanuje štedrovečerná nálada, akú poznáme z našich miest. Ulice kypia zdanlivo všedným životom. Hlbokým zážitkom je však polnočná omša vo Vatikáne v slávnej Bazilike Svätého Petra. Vianočné sviatky prakticky začínajú až v prvý deň vianočný obedom po slávnostnom pápežovom požehnaní Urbi et Orbi. Talianske deti nepoznajú ako slovenské rozbalovanie darčiekov po Štedrej večeri. Nepoznajú ani tradičného vebného dedka, či už v podobe Ježiška alebo Santa Klauza, ktorý im donáša darčeky. Tejto úlohy sa totiž v Taliansku zhostúje jediná žena v takejto roli – trojkráľová čarodejníca, ktorá je stará a škaredá a hovoria jej **La Befana**. Darčeky roznáša až 7. januára.

Na slávnostnom vianočnom stole v Taliansku je zvyčajne **pečené jahňa** alebo **moriak**. Zo sladkostí nechýbajú **datle** či **figy** s rôznymi náplňami, ale tiež miestna podoba vianočky – **panettone**.

„**Buone Feste Natalizie!**“

Vanilkové rožky

Potrebné prísady:

250 g hladkej múky, 70 g práškoveho cukru, 100 g pomletých orechov, 200 g masla

Postup prípravy:

Všetky ingrediencie spolu zmiešame v miske, vznikne také tuhšie cesto a tvarujeme rožky. Pečieme asi 20 minút podľa rúry na 170 st. C a podľa farby rožtekov dozlatova. Ešte teplé obalujeme vo vanilkovom cukre zmiešanom s práškovým cukrom.

Medovníky

Potrebné prísady:

4 vajcia, 300 g práškoveho cukru, 200 g medu, 150 g rastlinného tuku, 2 ČL (zarovnané) sódy bikarbóny, 4 ČL korenia do medovníkov, 600 - 700 g hladkej múky, papier na pečenie, vajce na potretie

Postup prípravy:

Celé vajcia vyšľaháme s cukrom a medom dopeny a postupne

VIANOČNÉ RECEPTY

Mandľovo-citrusové vianočné koláčiky

Potrebné prísady:

150 g čerstvého masla, 2 veľké surové vajčka, 1 ks pomaranča, 3 PL cukru, 200 g mandlí, 150 g pšeničnej múky, 1 PL práškoveho cukru

Postup prípravy:

Rúru si predhrejeme na 170°C. Pripravte si 12 košíčkov na koláčiky. Roztopíme si maslo a necháme ho vychladnúť. Pridáme ho do misky spolu s pomarančovou kôrou a šťavou z pomaranča. Do tejto zmesi vmiešame cukor, mandle, vajčka a múku. Poriadne to premiešame, až kým nevznikne cesto, ktoré potom rozdelíme na 12 rovnakých častí.

Časti cesta vložíme do pripravených košíčkov a necháme zapiecť na 20 minút. Pečieme, až kým vrch nebude sfarbený dozlatista.

pridávame rozpustený studený tuk. Potom pridáme 600 g múky + sódu bikarbónu + korenie a vypracujeme cesto. Ak by bolo cesto riedke, pridávame postupne múku (nesmie byť husté). Cesto zabalíme do mikroténovej fólie a dáme do chladu, najlepšie cez noc. Kým začneme piecť, cesto necháme ešte 2 - 3 hod. odpočívať pri izbovej teplote.

Potom ho rozvalíme na hrúbku 4 - 5 mm a formičkami vykrojíme ľubovoľné tvary, uložíme ich na plech s papierom na pečenie ďalej od seba a pečieme cca 4 - 5 min. pri teplote 200 stupňov. Nepečieme viac ako tých 5 minút – potom by boli tvrdé.

Medovníky po upečení potrieme rozšľahaným žĺtkom – ak sa do vajíčka dá trochu instantnej kávy – budú ešte lesklejšie. Na jednom plechu pečieme medovníčky približne rovnakej hrúbky a veľkosti. Medovníky po upečení uložíme do plechových dóz, medzi jednotlivé vrstvy dáme mikroténovú fóliu. Dobré uložené medovníky budú mäkké počas celých Vianoc.

Opité kokosové gul'ky

Potrebné prísady:

kekсы Esíčka, piškóty, vaječný likér, višňový kompót, horká a nugátová čokoláda, strúhaný kokos

Postup prípravy:

Dva balíčky kekсов Esíčka a veľký balíček detských okrúhlych piškót pomelieme, pridáme 3 dcl vaječného likéru, 1 pohár odkôstkovaných a nadrobno posekaných višní, jednu roztopenú horkú čokoládu, dve roztopené nugátové čokolády a všetko poriadne premiešame. Keď hmota trochu stuhne, formujeme gul'ôčky, ktoré obalíme v kokose. Z polovičky hmoty môžeme spraviť aj nealko verziu tak, že namiesto likéru použijeme Salko alebo karamelový sirup.

Vianočná kapustnica po Oravsky

Potrebné prísady:

1 kg kyslej sudovej kapusty aj so šľavou, 2 l vody, 1 - 2 údené ryby, 2 alebo viac domácich klobás, 2 hrste sušených húb, 1 cibuľu, 2 strúčiky cesnaku, soľ podľa potreby

Postup prípravy:

Všetky suroviny dáme do hrnca a prikryté varíme do zmäknutia, aby kapustnica zostala číra. Uvarenú klobásu a ryby vyberieme na podnos, osobitne uvaríme zemiaky a vodu z nich scedíme do kapustnice, bude chutnejšia. Kapustnicu podávame so zemiakmi, prípadne kúskami klobásy. Ryby sa jedia zvlášť. Kapustnicu možno zjemniť smotanou.

Kapustnica s mäsom

Suroviny:

500 g údeného mäsa, 300 g bravčového mäsa, 150 g domácej klobásy, cibuľa, sušené huby, sušené slivky, mleté čierne a nové korenie, bobkový list, rasca, 1 lyžica pokrájanej údennej slaniny, mletá červená paprika, majorán, cesnak, soľ

Postup:

Údené a bravčové mäso vložíme do horúcej vody a uvaríme takmer domäkka. Potom pridáme pokrájanú kyslú kapustu, umyté huby, nadrobno pokrájanú cibuľu, bobkový list, korenie, rascu, pretlačený cesnak. Neskôr vložíme umyté sušené slivky a dovaríme domäkka. Potom mäso pokrájame na kocky a vložíme späť do polievky. Slaninu pokrájanú nadrobno vyškvaríme, pridáme uvarenú klobásu pokrájanú na kolieska. Trocha opražíme, zaprášime mletou červenou paprikou a vlejeme do kapustnice. Nakoniec pridáme rozmrvený majorán a dochutíme soľou. Podávame s kyslou smotanou.

Dobrá chuť!

Vianočné prekvapenie

Bolo krásne vianočné ráno. Vstala som z postele a nakukla som cez zarosené okno mojej izby. Vonku bolo poriadne zima a snehové vločky zľahka padali na už zasnežený chodník. Chvilu som len tak pozorovala padajúce vločky, keď v tom mi uderila do nosa príjemná vôňa. Dokonca aj tá mi pripomenula, že dnes sú Vianoce. Vstala som z parapetnej dosky, na ktorej som sedela, a zišla som po schodoch do kuchyne, kde bola vôňa omnoho prenikavejšia.

„Ahoj mami!“ pozdravila som mamu, ktorá práve ukladala na stôl čerstvo upečené koláčiky.

„Ahoj, pozri práve pečiem, nech to mám do večera hotové, ešte dám upiecť kapra a všetko bude dokonalé,“ dokončí mama a priloží na stôl zvyšok koláčikov.

„Skvelé, dnes sú Vianoce a už sa naozaj neviem dočkať, kedy uvidím darčeky!“ zvolala som.

Mama sa pousmiala a pripravila mi raňajky. Vianočný stromček už od večera stál v strede obývačky, no darčeky sa tam ocitnú až večer. Dívala som sa na blikajúci stromček a ani som si nevšimla, ako som zjedla raňajky.

„Ja viem, veď každý sa teší, Monika, ale vieš, že darčeky nebudú, pokiaľ si neupracuješ izbu, však?“ spýta sa ma mama.

„Jasné, jasné, ja viem, veď keď sa naraňajkujem, tak si ju pôjdem upratať!“ zvolám.

No vtom prišiel do kuchyne otec celý zasnežený. Asi bol vonku odpratávať sneh, i keď som si ho vôbec nevšimla.

„Ahoj tati!“ pozdravím tata.

„Ahoj, teda vonku je naozaj veľká chumelica, s tým snehom to teda nebolo jednoduché,“ povedal tato a zvliekol zo seba premočený kabát.

Chvilu sme sa celá rodina rozprávali a ja som po čase odišla upratať si izbu. Navyše nebol tam taký neporiadok, ale Vianoce sú Vianoce, a vtedy musí byť dokonalý poriadok. Teda rodičom na tom dosť záležalo. Po asi dvojhodinovom upratovaní svojej izby som si vydýchla, všetko bolo upratané.

Bolo pol šiestej večer a mama práve prestierala stôl na vianočnú večeru. Všetko bolo dokonalé, ale stále som čakala na to, na čo asi všetci. Darčeky! Ešte som sa slávnostne obliekla a po pár minútach sme zasadli za štedrovečerný stôl.

„Takže vám prajem šťastné a veselé, dobrú chuť!“ dokončil otec po tom, ako sme sa domodlili.

Snažila som sa čo najrýchlejšie zhltnúť večeru, aby som to urýchlila a dostali sme sa k tej chvíli, na ktorú čakám. Keď všetci dojedli, pobrala som sa umyť si zuby plná očakávania. Mama ostala v kuchyni a odpratávala zvyšky jedla, čo ostali na stole. Otec si čítal noviny a všetko bolo tak, ako má byť.

Po asi desiatich minútach som prišla do obývačky už aj s umytými zubami a zbadala som čosi úžasné. Pod stromčekom sa nachádzala hromada darčiekov. Rozbehla som sa k vianočnému stromčeku a začala som sa hrabať v hromade darčiekov. Rodičia sa na mňa dívali a po chvíli si aj oni začali rozbaľovať dary, ktoré ich tam čakali.

„Ach toľko darčiekov som teda nečakala,“ usmiala sa mama.

„No veru aj ja mám toho dost!“ pochválil sa otec.

„No a čo ty, Monika, ako sa ti páčia darčeky?“ spýtala sa ma mama.

„No som spokojná, páčia sa mi,“ povedala som. No v kútiku duše som stále na niečo čakala, nevedela, som čo to môže byť, keď vtom som zbadala posledný darček, schovaný za vianočným stromčekom.

Pomaly som si ho pritiahla tesne k sebe, lebo bol dosť ťažký. Nebola na ňom žiadna menovka, ani nič, len trochu pootvorená obyčajná krabica. Keď vtom z nej vyskočilo malé huňaté biele kľbko rovno do môjho náručia. Neuveriteľné, bolo to malinké šteniatko maltézskeho psika. Na hlave malo mašľu s nápisom PRE MONIKU! Neuveriteľne som sa tešila.

„Mami,oci, pozrite, dostala som psíka!“ zvolala som a po líkach mi stekali slzy šťastia.

„Och, to je vynikajúce, veď si po ňom tak túžila a nakoniec predsa len prišlo!“ odpovedala mi mama.

Šantilo a bláznilo sa v mojich rukách a ja som mala nesmiernu radosť v srdci. Pohľadkala som ho po bielom kožušku a zadívalo sa na mňa čiernymi očkami ako uhľiky. Bolo úžasné, veľmi som sa tešila. Keď si všetci porozbaľovali darčeky, tak sme sa všetci zišli v kruhu a obdivovali sme psíka.

„Už viem, ako sa bude volať, bude to Sniežko!“ zvolala som.

„A prečo Sniežko?“ spýtal sa ma otec.

„Lebo má hebkú bielu srst ako sneh!“ dokončila som s úsmevom.

Boli to úžasné chvíle. Celý večer sme sa hrali, bláznili a mojkali, až som sa úplne unavila. Boli sme všetci šťastní, že ho máme, no najmä ja, lebo to bol môj psíček. A dúfam, že s ním strávim nádherné chvíle.